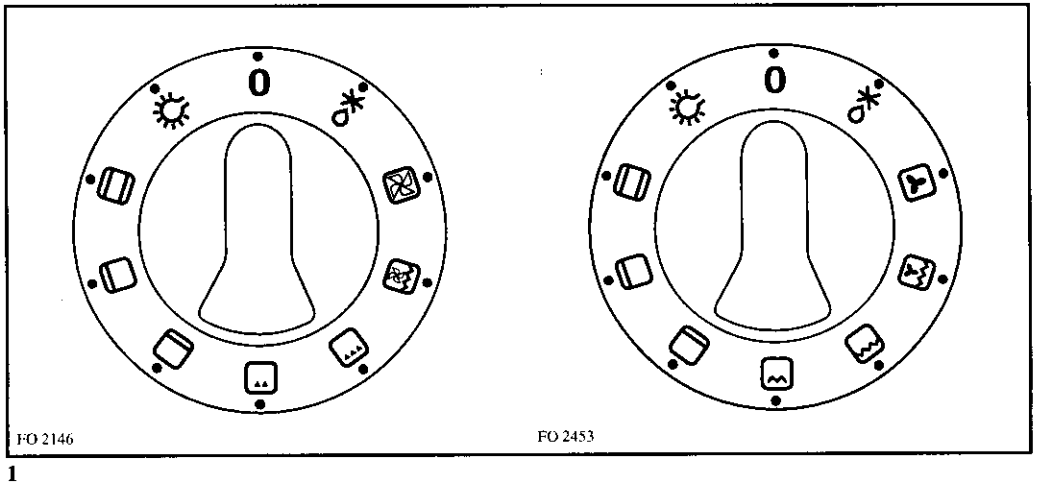
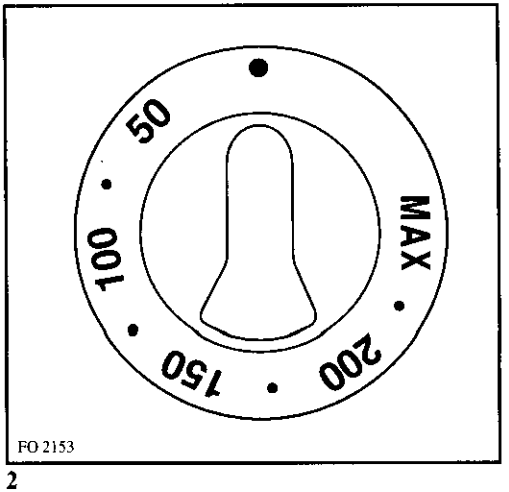
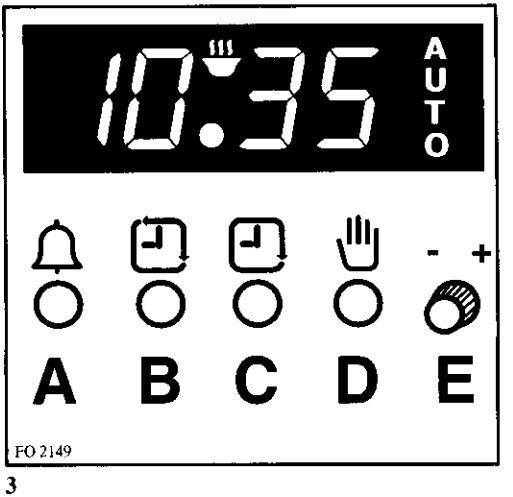
D	DEUTSCH	SEITE	7
F	FRANÇAIS	PAGE	26
NL	NEDERLANDS	BLZ.	47
GB	ENGLISH	PAGE	69



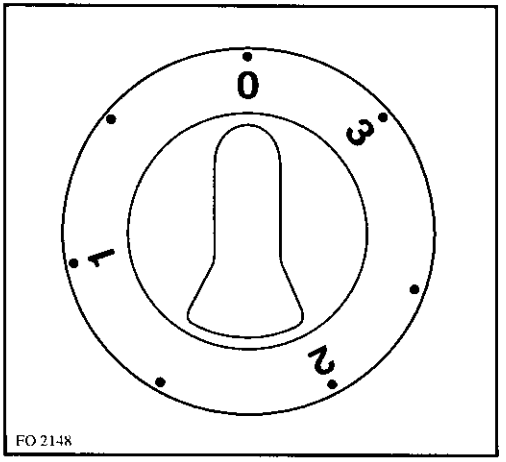
1



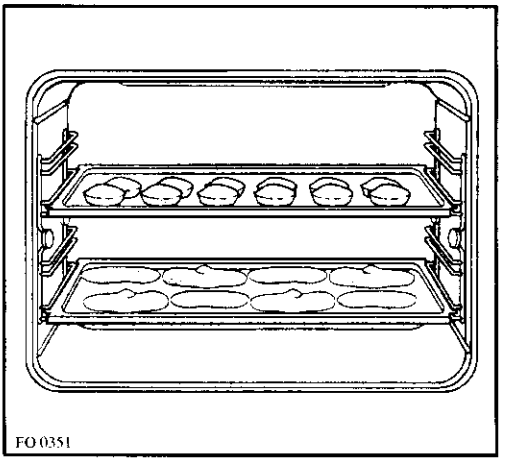
2



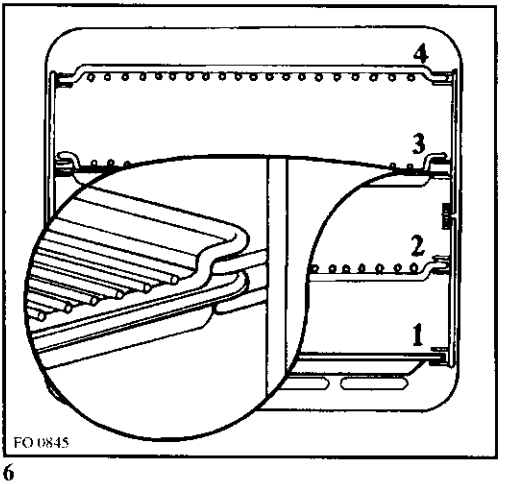
3



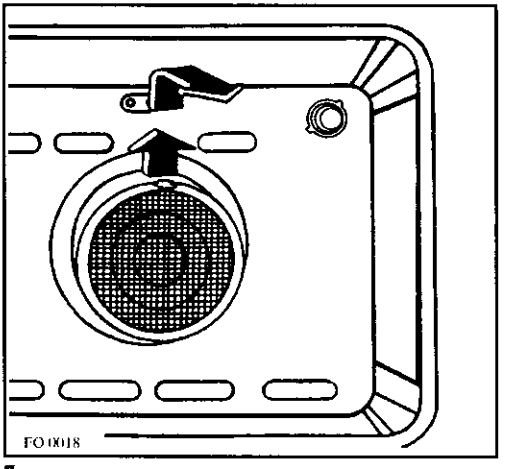
4



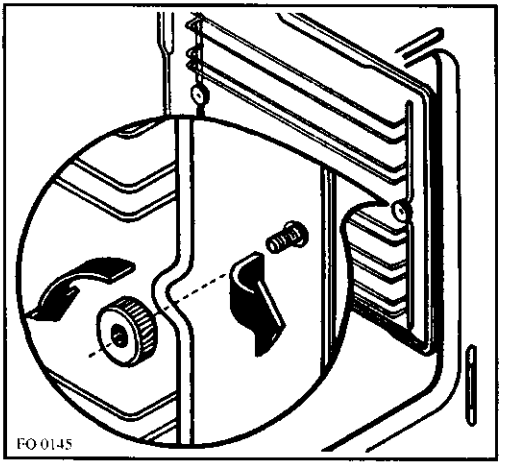
5



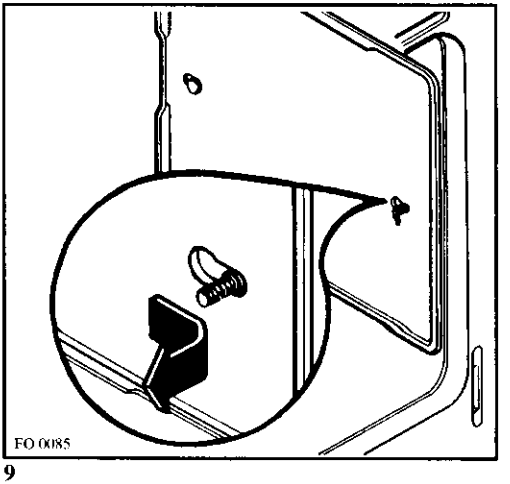
6



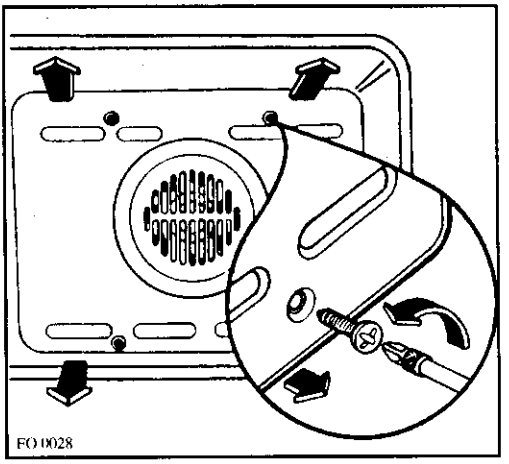
7



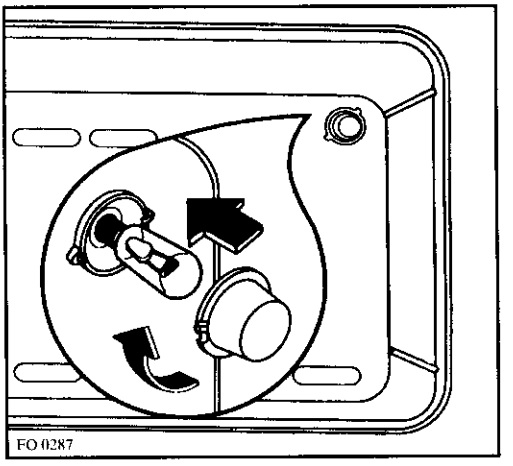
8



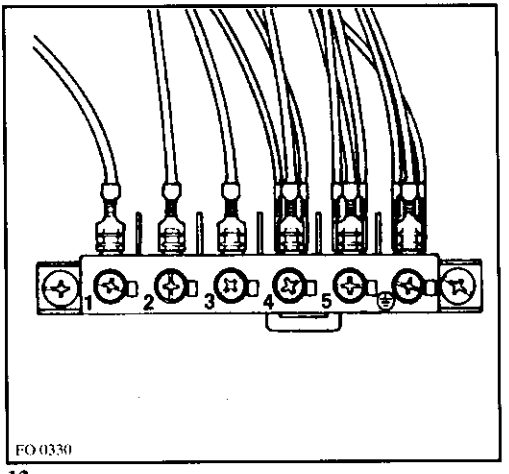
9



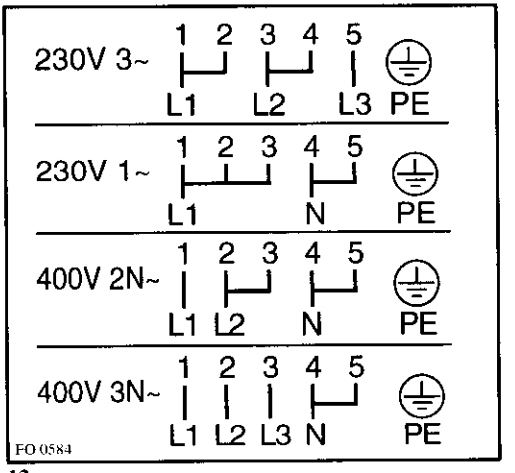
10



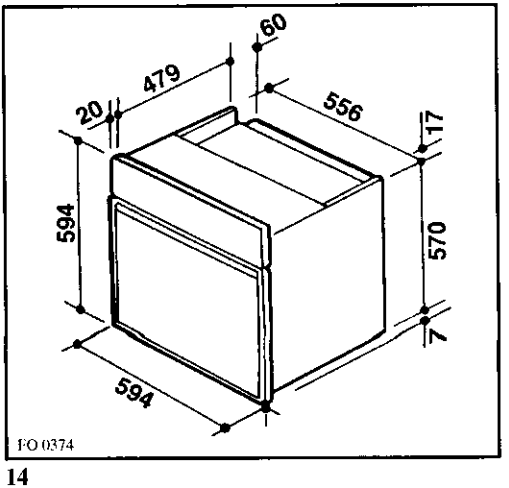
11



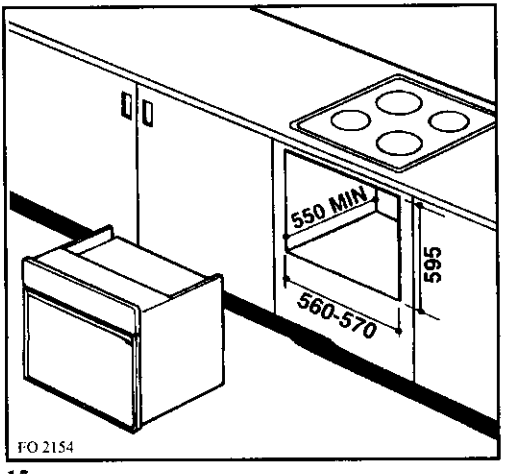
12



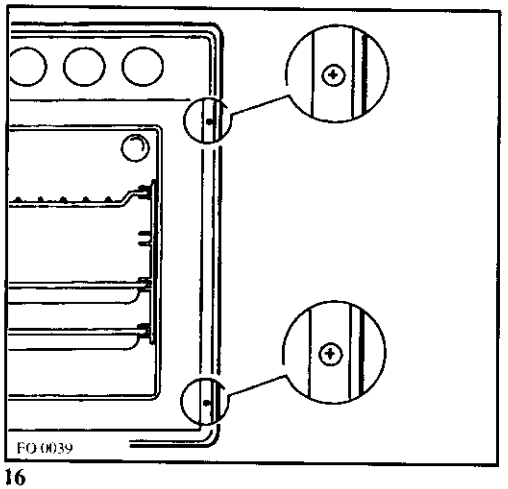
13



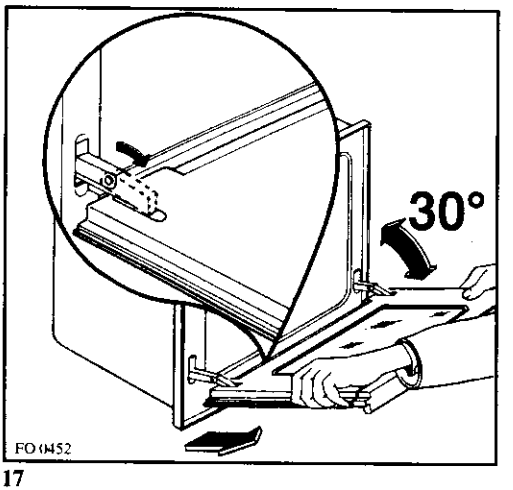
14



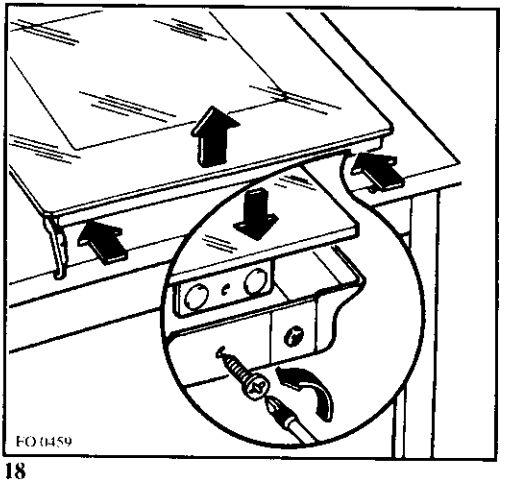
15



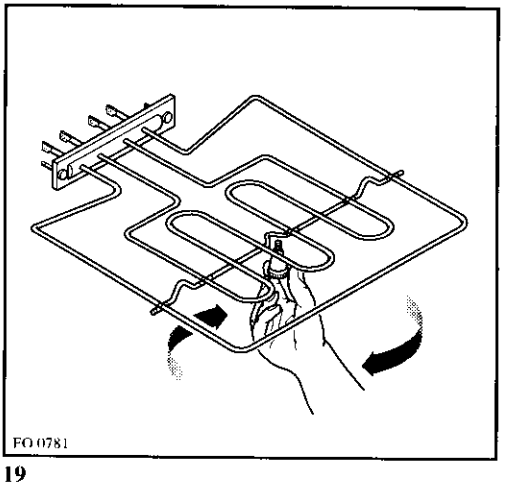
16



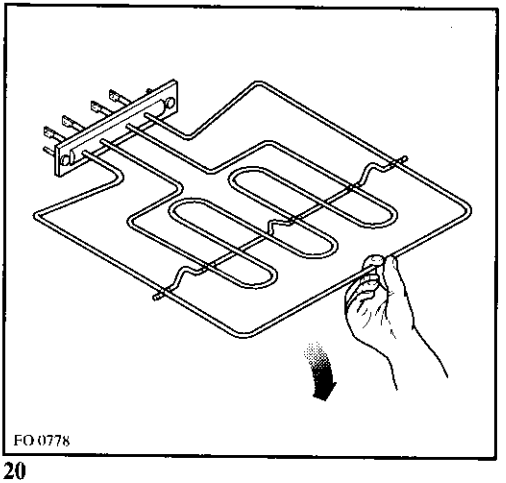
17



18



19



20

ZANKER

Multifunktion
Einbau-Herde
Fours multi-fonctions
Meer-Systemen
Inbouw-Fornuizen
Multifunction built-in oven
ZKH 7218
ZKH 7228
ZKH 7258

Bedienungs- und Einbauanweisungen
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Instructions for Use and Installation

Nederlands

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inbouwoven

Wij zijn verheugd dat u een Zanker-product heeft en wij zijn er van overtuigd dat u veel gemak en plezier van uw nieuwe oven zult hebben. Zoals met alle apparaten duurt het enige tijd voordat u alle functies en bijzonderheden zult kennen, maar daarna zult u de oven niet meer kunnen missen.

Voordat u de oven gebruikt

Lees de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door.

Het noteren van gegevens.

Voor service en voor reserve onderdelen kunt u zich wenden tot uw leverancier of tot ELGROEP FABRIEKSSERVICE. (zie achterin)

Hierbij dient u het productnummer en het modelnummer van de oven te weten. Deze informatie vindt u op het typeplaatje midden-achter de ovendeur. Noteer deze gegevens hier zodat u ze bij de hand hebt, mocht u ze nodig hebben.

LET OP! Bewaar uw kwitantie of uw aankoopnota.

MODEL:

PRODUCTNUMMER:

AANKOOPDATUM:

Inhoudsopgave

Tekeningen ..... blz. 3
Gefeliciteerd ..... blz. 47
Waarschuwingen en belangrijke adviezen - Inbouw-ovens ..... blz. 48
Speciaal voor de gebruiker ..... blz. 50
Technische gegevens ..... blz. 51
Het gebruik ..... blz. 53
Elektronische programmaklok ..... blz. 55
Bedieningsknoppen van het kookplateau ..... blz. 58
Bakken, braden en grilleren in een "Meer-systemen oven" ..... blz. 59
Adviestabel voor het bakken en braden ..... blz. 61
Adviestabel voor het grilleren ..... blz. 62
Onderhoud ..... blz. 63
Speciaal voor de Installateur ..... blz. 65
Inbouw-aanwijzingen ..... blz. 66
Garantiebepalingen ..... blz. 67

Waarschuwingen en belangrijke adviezen - Inbouw-ovens

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instruktieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instruktieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instruktieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instruktieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.

Installatie en aansluiting dienen door een daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden volgens hem, uit hoofde van zijn erkenning, bekende voorschriften.

Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit apparaat, dient eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.

Het is gevaarlijk om, in welke vorm danook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.

Afdruipend vet tijdens roosteren of grilleren kunt u opvangen in een vuurvaste platte schaal met een laagje water erin; dat voorkomt rookvorming en inbranden van vetdruppels.

Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.

Houd tijdens het in gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de ovendeur nog lange tijd heet.

De oven is bedoeld en gemaakt voor de bereiding van voedsel; gebruik hem nergens anders voor.

Indien u, om welke reden danook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, leg dat dan nooit op de ovenbodem.
Wees voorzichtig met ovenreinigers; spuit nooit op het vetfilter (indien aanwezig), de elementen en de thermostaatleiding.

Regelmatig schoonmaken voorkomt lelijk worden van de materiaaloppervlakken. Ook katalytische zelfreinigende wanden behoeven af en toe reiniging (zie het betreffende hoofdstuk). Denk erom dat als u de reinigingsfase van een oven met pyrolytische zelfreinigende wanden inschakelt, de oven en de deur zeer heet worden.

Schakel vóór een schoonmaakbeurt de stroomtoevoer naar de oven uit of neem de steker uit het stopkontakt.

Overtuig u ervan dat de knoppen in de uit-stand staan zodra u de oven niet meer gebruikt.
Deze oven is, afhankelijk van solo- of kombinatie met een elektrisch kookplateau, gemaakt voor aansluiting op 1 respektievelijk 1,2 of 3 fasen (of groepen) 230 V. Aansluiting op meer-fasen zonder nul (400 V) leidt tot vernieling van de oven en de eventueel daaraan gekoppelde kookplaten ofzones.
Laat inspektie-en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de servicedienst van de fabrikant of door een door de fabrikant bevoegd verklaarde servicedienst en laat geen andere dan originele onderdelen plaatsen.

Tracht, in geval van storing of defekt, dit apparaat niet zelf te repareren. Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Speciaal voor de gebruiker

Installatie

Het inbouwen en aansluiten dient door de vakman te gebeuren, rekening houdende met de geldende normen en de plaatselijke voorschriften. Onder het hoofdstuk "Speciaal voor de installateur" vindt u de betreffende aanwijzingen.

Ingebruikname

Vóór de ingebruikname moet de kunststof folie die de onderdelen in roestvrij staal of in geanodiseerd aluminium bedekt, worden verwijderd. Maak de oven en zijn hulpstukken schoon met zeepwater. Schuif de bakplaten en het rooster in de oven. De oven moet op de hoogste temperatuur verwarmd worden zonder gerechten erin ongeveer 1 uur lang met de keuzeschakelaar op stand en , cirka 15 minuten op stand . De onaangename geur die ontstaat aan de buitenkant van de oven, is onvermijdelijk en verdwijnt geheel nadat de oven enkele keren is gebruikt.

Gedurende het gebruik van de oven en de grill is het apparaat onderworpen aan een behoorlijke verwarming bij het glas van de deur van de oven en de delen er omheen. Opletten dus dat de kinderen er niet te dicht bij komen om te spelen. Als men elektrische apparaten aansluit aan een stopkontakt dicht bij de oven, er op letten dat het snoer het hets gedeelte niet aanraakt of tussen de deur van de oven gaat zitten.

KINDERBEVEILIGING (N. 35791)

Hoewel al onze apparaten beantwoorden aan de Standaard Europese Veiligheidsnormen is het desondanks mogelijk een extra beveiliging voor kinderen te installeren op de ovendeur. Deze beveiliging biedt de hoogst mogelijke zekerheid aan kinderen tijdens het gebruik van de oven. Deze beveiliging moet worden aangebracht op de ovendeur. De extra beveiliging kan worden gekocht bij Distriparts. Treft u het type plaatje aan, waarop u de nodige informatie zult aantreffen, zoals type- en productnummer. De beschrijving hoe deze beveiliging moet worden aangebracht treft u aan in de verpakking van deze beveiliging.

Technische gegevens

Afmetingen, buitenwaarts:	Hoogte	59,5 cm
	Breedte	56,0 cm
	Diepte	55,0 cm

Afmetingen,ovenruimte:	Hoogte	32,5 cm
	Breedte	42,0 cm
	Diepte	39,0 cm
	Inhoud	53,0 dm^3

Temperatuurregelaar: regelbaar van 50° tot 250°C	
Ovenverlichting:	25 W
Koelventilator	20 W
Cirkulatieventilator	30 W

Verwarmingselementen:	
Konventioneel-gebruik	1800 W
Onderelement	1000 W
Bovenelement	800 W
Hete-lucht-gebruik	2000 W
Grilleren	1750 W
Grilleren met vergroot vermogen	2550 W
Aansluitwaarde:	2600 W
Lichtnetspanning (50Hz)	230 V

CE Het apparaat is gemaakt in overeenstemming met de volgende EEG besluiten: 73/23 - 90/683 - 89/336 - 93/66 en de daarbij behorende besluiten.

FABRIKANT: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italie)

Deze oven kan met volgende kookplateau ingebouwd worden.

Kookplaten, gietijzeren uitvoering
Typ: ZKM 3114 KB-ZKM 3114 KW-ZKM 3114 KS-ZKM 3114 KX

Linksvoor	Ø 180 mm	2000 W	B
Linksachter	Ø 145 mm	1500 W	B
Rechtsachter	Ø 180 mm	2000 W	B
Rechtsvoor	Ø 145 mm	1500 W	B
Aansluitwaarde	7,0 kW		
Lichtnetspanning (50Hz)	230 V		

Kookplaten, keramische uitvoering
Typ: ZKM 3116 KB-ZKM 3116 KW-ZKM 3116 KS-ZKM 3116 KX-ZKM 3116 KF
ZKM 3116 KH-ZKM 3116 KV-ZKM 3116 KG

Linksvoor	Ø180 mm	2100 W	B
Linksachter	Ø145 mm	1200 W	B
Rechtsachter	Ø180 mm	1700 W	B
Rechtsvoor	Ø145 mm	1200 W	B
Aansluitwaarde	6,2 Kw		
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V		

Typ:ZKM 3118 KX

Linksvoor	Ø 210 / Ø 120 mm	2100 W + (750)	*B
Linksachter	Ø 145 mm	1200 W	B
Rechtsachter	265x170 / Ø 170 mm	2200 W + (1400)	B
Rechtsvoor	Ø 145 mm	1200 W	B
Aansluitwaarde	6,7 Kw		
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V		

Typ: ZKM 2416 X-ZKM 2416 W-ZKM 2416 L

Linksvoor	Ø 210 / Ø 120 mm	2100 W + (750)	*B
Linksachter	Ø 145 mm	1200 W	B
Rechtsachter	265x170 / Ø 170 mm	2200 W + (1400)	B
Rechtsvoor	Ø 145 mm	1200 W	B
Verwarmingsruimte	400x195 mm	120 W	
Aansluitwaarde	6,9 Kw		
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V		

Opmerking * Door middel van de bedieningsknoppen kan linksvoor en rechtsachter een tweede spiraa bijgeschakeld worden. Daartoe knoppen positie "3" draaien.

Totale aansluitwaarde

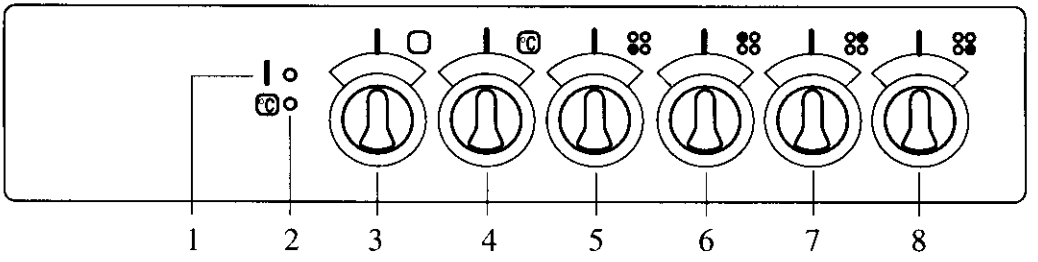
Kookplate, gietijzeren uihoering	kW 9,6
Kookplate, keramische uihoering	kW 8,8 - 9,3 - 9,2

B = Snel-plaat / zone

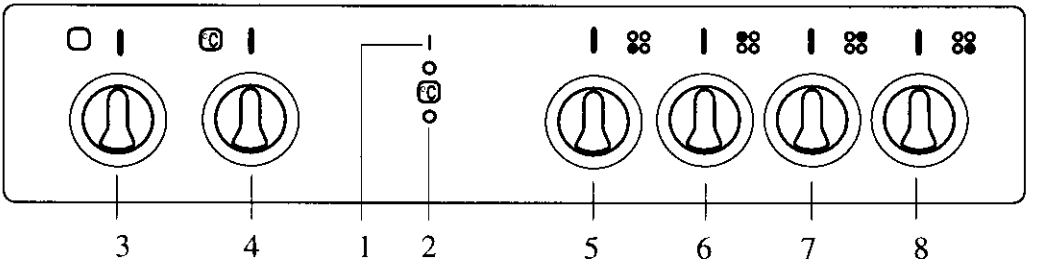
Het gebruik

Bedieningspaneel

Mod. ZKH 7218

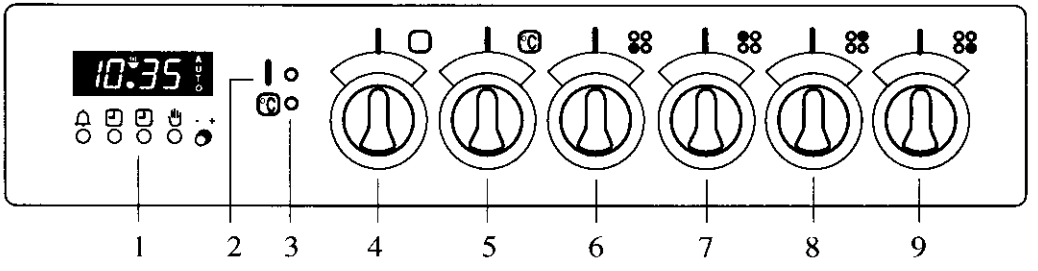


Mod. ZKH 7258 SX



1 - Algemeen kontrolelampje
2 - Kontrolelampje oventhermostaat
3 - Keuzeknop
4 - Thermostaatknop
5 - Knop kookzone links voor
6 - Knop kookzone links achter
7 - Knop kookzone rechts achter
8 - Knop kookzone rechts achter

Mod. ZKH 7228



1 - Kookprogrammeerknop
2 - Algemeen kontrolelampje
3 - Kontrolelampje oventhermostaat
4 - Keuzeknop
5 - Thermostaatknop
6 - Knop kookzone links voor
7 - Knop kookzone links achter
8 - Knop kookzone rechts achter
9 - Knop kookzone rechts achter

Elektro-oven

Oven-bedieningsknoppen

Door het verdraaien van de funktieschakelaar (Fig. 1) kan het gewenste verwarmingssysteem gekozen worden en door het verdraaien van de temperatuurregelaar (Fig. 2) wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

Signification des symboles:

- Oven-verlichting
- Boven- en onderelement
- Bovenelement
- Onderelement
- Grill-element 1750 W
- Grill-element 2550 W
- Grill-element en circulatieventilator afwisselend
- Heteluchtsysteem
- Ontdooien

Ontdooien

Gebruik Onder- en bovenelement
Voor het op konventionele wijze bakken en braden:

— draai de funktiekeuzeschakelaar op ;
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Voor het gratineren van gerechten gebruikt u de stand waarbij alleen het bovenelement AAN is. Indien alleen onderwarmte gewenst is gebruikt u de stand waarbij alleen het onderelement AAN is.

Infrarood grilleren
— draai de funktiekeuzeschakelaar of
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Door de knop te draaien grilleert u met 2550 W in plaats van 1750 W.

Door oppervlaktevergroting en meer vermogen is deze wijze vangrilleren eer geschikt voor het grilleren van een uitgebreide vleesschotel.

Grilleren met luchtcirculatie
— draai de funktiekeuzeschakelaar op ;
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in (max 200°C).

Hete-lucht circulatie
— draai de funktiekeuzeschakelaar op
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Bij alle bovengenoemde gebruiksmogelijkheden gebeurt het bakken, braden en grilleren met gesloten ovendeur.

Ontdooien
Voor het ontdooien van diepvriesprodukten kunt u de knop op draaien. Door de konstante, onverwarmde, luchtstroom wordt het diepvriesgoed veilig en snel ontdooid. Stel de temperatuurregelaar in op stand "●".

Kontrolelampje voor thermostaat
Het lampje licht op zodra het verwarmingselement AAN is en dooft zodra de temperatuurregelaar het verwarmingselement UIT-schakelt.

Algemeen kontrolelampje
Dit lampje geeft aan dat een of rrleer elementen van de oven of van het kookplateau ingeschakeld is/zijn.

Elektronische programmaklok (Fig 3)

Model ZKH 7228

Met de programmaklok is het mogelijk de oven op van te voren bepaalde tijden, zelfstandig in- en uit telatek schakelen.

Bedieningselementen

Symbool	Afbeelding	Funktie
🔔	A	Instellen en aflezen van de kooktijd bij gebruik als kookwekker Uitschakelen van het geluidssignaal
	B	Instellen en aflezen van de kooktijd
	C	Instellen en aflezen van de uitschakeltijd
✋	D	Handbediening
-○+	E	Instellenvan detijden (linksom/rechtsom)

Voyants de fonctionnement

Das Aufleuchten der Kontrollampe zeigt den Betrieb in operativer Phase an.

Kontrolelampje	Afbeelding	Funktie
●	1	Oven in bedrijf
	2	Programmaingeschakeld -Handbediening
"AUTO"	3	Automatisch bedrijf

Het instellen van de dagelijkse tijd

De klok is uitgevoerd in een 24-uurs en 60 minuten aanwijzing. Na de installatie en de aansluiting op het lichtnet, knipperen de cijfers van de display: de programmaklok moet worden ingesteld. Druk nu de toetsjes (A) en (B) tegelijk in en verdraai het khnopje - ○ + (E) totdat de klok het juiste uur en de juiste minuten aangeeft. Na loslaten van de toetsjes (A) en (B) begint de elektronische klok te lopen (lampje blijft branden). Voor eventueel opnieuw instellen of voor korrekties gaat u op dezelfde wijze te werk.

Het gebruik als kookwekker

Voor deze funktie moet de programmaklok ingesteld zijn op handbediening (toetsje (D) ingedrukt). De maximum instelbare tijdsduur bedraagt 23 uur en 59 minuten.
Druk op het toetsje (D) (lampje "AUTO" UIT en lampje AAN); druk op het toetsje (A); stel tegelijk met het knopje - ○ + (E) de gewenste waarschuwingstijd in. Laat toetsje (A) los. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt gedurende 2 minuten een geluidssignaal dat direkt uitgeschakeld kan worden door even op het toetsje (A) drukken.
Het geluidssignaal kan ook bij andere funkties worden gebruikt. Het blijft ook in dat geval gedurende maximum 2 minuten klinken als toetsje (A) niet wordt ingedrukt.

Halfautomatisch bedrijf van de oven

De programmaklok kan als uitschakelende kookwekker gebruikt worden. De maximum instelbare.kooktijd bedraagt.23 uur en 59 minuten. Plaats het gerecht in de oven en draai de funktiekeuzeschakelaar en de temperatuurregelaar op de gewenste stand. Druk op het toetsje (B) en stel tegelijk met het knopje - ○ + (E) de gewenste kooktijd in de kontrolelampjes "AUTO" en blijven branden na loslaten van het toetsje (B) om aan te geven dat Ihet programma in bedrijf is.

Automatisch bedrijf van de oven

Het is mogelijk het begin en het einde van de kooktijd vooraf in te stellen door middel van de programmaklok.
De maximum instelbare kooktijd bedraagt 23 uur en 59 minuten.
Plaats het gerecht in de oven en draai de funktiekeuzeschakelaar on de temperatuurregelaar op de gewenste stand.
Druk op het toetsje (C) en stel tegelijk met het knopje - ○ + (E) de gewenste uitschakeltijd in; kontrolelampjes "AUTO" en blijven branden na loslaten van toetsje (C) om aan te geven dat het gegeven in het elektronische geheugen is opgenomen.
Druk op het toetsje (B) en stel tegelijk met het knopje - ○ + (E) de gewenste kooktijd in; na loslaten van toetsje (B) blijft het kontrolelampje "AUTO" branden. Het lampje gaat uit om aan te geven dat het programma in bedrijf is.
Zodra de oven wordt ingeschakeld licht het lampje op

Handbediening van de oven

Bij handbediening moet het toetsje (D) gedrukt worden (het lampje "AUTO" licht niet op, lampje AAN).

Tijdelijke onderbreking van de stroomtoevoer

In geval van een stroomonderbreking verliest de programmaklok alle gegevens (de dagelijkse tijd, de ingestelde of ingeschakelde programma's). Na het terugkeren van de stroomtoevoer knipperen de cijfers van de display en geven "0" aan: de klok moet opnieuw worden ingesteld.

Beveiligingsthermostaat

De oven is voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defekt aan de temperatuurregelaar schakelt deze thermostaat de verwarming uit en pas weer in als de temperatuur voldoende gedaald is.
Bij uitschakelen door onjuist gebruik van de oven is het voldoende te wachten tot de oven afgekoeld is; er is geen defekt.
Bij uitschakelen zonder duidelijke oorzaak gelieve u de servicedienst te waarschuwen.

Koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator welke de elektrische schakeldelen, de bedieningsknoppen en de deurgreep koelt tijdens het in gebruik zijn.

Teneinde oververhitting te vermijden blijft, na het uitschakelen van de oven, de koelventilator draaien tot de temperatuur voldoende gedaald is.

Zelfreinigende wanden (Op verzoek leverbaar)

De oven kan uitgerust worden met katalitische zelfreinigende wanden. De poreuze bekleding van deze wanden doet vetspatten, onder invloed van temperatuur, versneld oxyderen, waardoor ze overgaan in poedervorm.
In principe behoeven de wanden geen reiniging. Dit poeder en eventuele restanten van andere bestanddelen kan worden verwijderd met een natte spons.

Met de zelfreinigende wanden wordt ook de lekschaal voor plaatsing op de ovenbodem geleverd.
Tijdens het bakken met konventionele warmte (onder-en bovenwarmte) moet het lekschaal van de bodem verwijderd worden teneinde te voorkomen dat deze de onderwarmte afschermt.

Bedieningsknoppen van het kookplateau

De knoppen voor de kookplaten/-zones zijn voorzien van een instelschaal 1-3 (fig.4).

De ingestelde temperatuur wordt door middel van energie-regeling konstant gehouden.

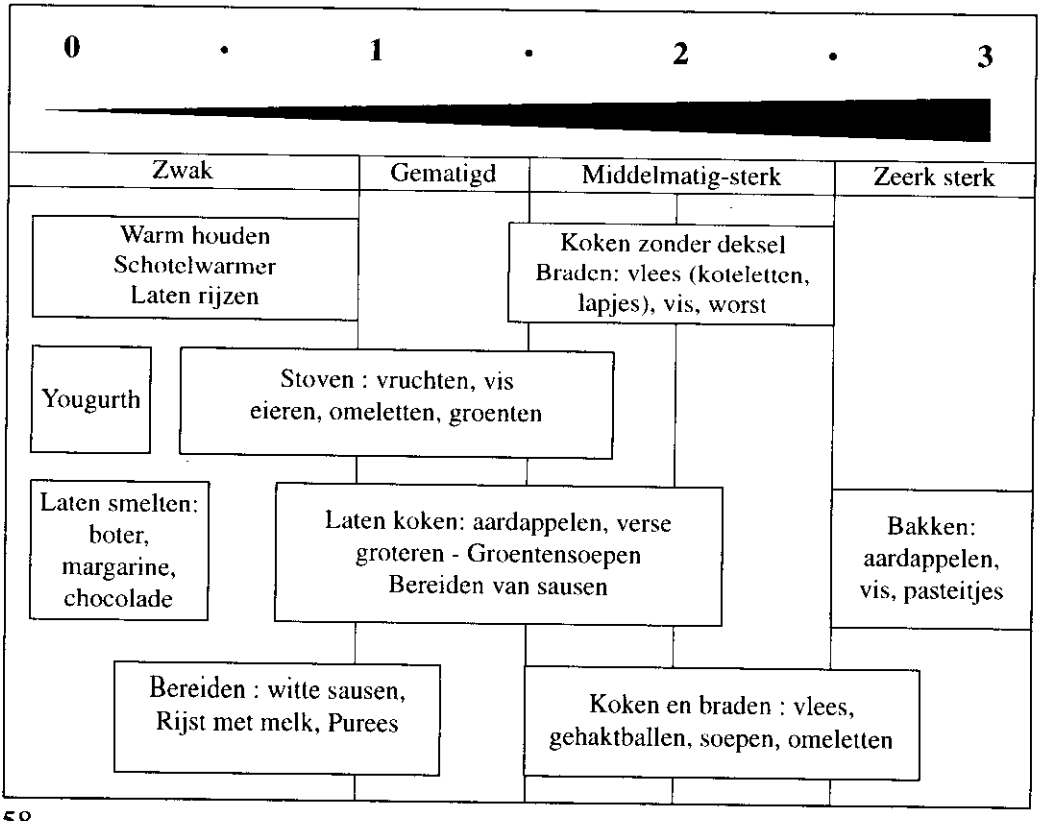
De hoogste temperatuur wordt bereikt door instellen op 3

Met de snel- plaat / zone is het mogelijk de gewenste temperatuur sneller te bereiken.

Betracht uiterste zorgvuldigheid tijdens het braden en frituren op de kookplaat. Olie en vet kan vlam vatten

Opmerking * Door middel van de bedieningsknoppen kan linksvoor en rechtsachter een tweede spiraa bijgeschakeld worden. Daartoe knoppen positie "3" draaien.

Voorbereiden van de standen van de energieregelknop (Snel-plaat/zone)



Bakken, braden en grilleren in een "Meer-Systemen oven"

Door de keuzemogelijkheid uit meerdere verwarmsystemen zijn met deze oven de best mogelijke resultaten bereikbaar.

Konventioneel gebruik

Warmte komt van onder en boven.
Normaal gebruikt u de middelste geleiderichels. Moet het gerecht meer warmte van boven dan van onder hebben, gebruik dan hoger liggende geleiderichels; evenzo omgekeerd.

Bakken met hete-lucht

Verwarmen gebeurt door middel van hete-lucht; de lucht wordt door middel van een ventil**ator in de oven-achterwand gecirkuleerd.**
Daardoor verdeelt de hete-lucht zich snel en gelijkmatig over de gehele ovenruimte. Zodoende kunnen meerdere gerechten, over de gehele ruimte verdeeld, tegelijk gebakken worden. De gerechten nemen geen geur van elkaar over.
Bij het gebruik van hete-lucht kunnen drie bakblikken tegelijk in de oven geplaatst worden. Bij het gebruik van slechts één richelhoogte bevelen wij de onderste aan; daardoor heeft u ook beter zicht op het gerecht.
Hete-lucht is zeer geschikt voor het steriliseren of drogen van champignons en fruit.

Raadgevingen voor het bakken en braden

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200°C); zodoende moet de oven cirka 10 minuten voorverwarmd worden.
Open tijdens het bakken de ovendeur niet voordat 3/4 van de baktijd verstreken is.
Gebak wat gegarneerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur.
Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door teveel vocht.
Bij gebruik van drie bakblikken moet tussen de twee onderste een richel vrijgelaten worden (Fig. 5)
Vlees dat gebraden wordt moet niet minder dan 1 kg wegen, kleinere stukken kunnen uitdrogen.
Donker vlees dat van buiten gaar maar van binnen rose of rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-250°C).
Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175°C).
Sausen alleen bij een korte braadtijd direkt toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.
Of het vlees gaar is probeert u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar.
Rosbief en biefstuk, dat van binnen rose moet blijven, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direkt op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen.

Het rooster kan met de randen omhoog of omlaag in de richels geschoven worden (Fig.6). In geval van erg vette bereidingen, om te voorkomen dat de oven helemaal vet wordt, is het mogelijk om het vlees rechtstreeks op het rooster te plaatsen, wat boven de lekbak geplaatst kan worden. Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden; hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat.
Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden; herhaal dat af en toe om kondensvorming tegen te gaan.
Borden kunt u in de oven, op de laagste temperatuur-instelling, verwarmen.

Grilleren + hete lucht
Voor het grilleren of braden van flinke porties vlees. De hitte van het grill-element wordt gelijkmatig in de hele oven verdeeld. De snel cirkulerende hete lucht zorgt ervoor dat het vlees aan alle kanten tegelijk dichtschroeit.

Konventioneel grilleren

De klein-stand is bijzonder geschikt voor het grilleren van steaks, worstjes, schaschlicks, toast en dergelijke.
De groot-stand voor het gelijktijdig grilleren van meerdere stukken vlees of een gemengde vleesschotel.

Gebruik van de grill
Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades gehakt vlees en bepaalde magere stukken wild.
Vlees en vis aan beide kanten met olie invetten en op het grillrooster leggen. De richelhoogte hangt van de vleessoort af. Het rooster kan in de oven gedaan worden met zijn randen omhoog of omlaag waardoor aldus een verandering in de afstand van de grill-element gebracht wordt.
De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden.
Bij het grilleren verdient het aanbeveling om voortijds een weinig water in de lekschaal te doen.
Dat voorkomt vastbakken van het afdruipende vet en vereenvoudigt zodoende het schoonmaken.

De ovenverlichting is in alle standen in bedrijf, behalve in stand "●".

Veffilter

Gedurende het braden van vlees ontstaat vette damp, welke op de ventilatorbladen zou neerslaan. Om dit te voorkomen moet vóór het braden het meegeleverde filter geplaatst worden (Fig. 7). Wij adviseren u het filter, na het braden van vlees, te verwijderen en goed te reinigen met heet water en afwasmiddel.
Om het filter te verwijderen, het lipje naar boven drukken.

Noot. Bij sommige modellen is het filter reeds gemonteerd in de achterwand van de oven.

Advies-tabel voor het bakken en braden

Mets	Plaats van onderaf gerekend		Oven-gerekend		Tijd in minuten	
	Hete-lucht	Konve-tioneel	Hete-lucht	Konven-tioneel	Hete-lucht	Konven-tioneel
ROERDEEG						
cake	1 en 3	1	140- 160	175-200	80-70	50-60
tulband	1 en 3	1	140-160	175-200	80-70	50-60
cake-in-vormpjes	1 en 3	2	140-160	175-200	40-30	25-30
appelcake	1 en 3	1	120-140	175-200	90-80	50-60
Schwartzwaldercake	1 en 3	1	140- 160	175-200	45-35	55-65
marmercake	1 en 3	1	140-160	175-200	80-70	50-60
KLOPDEEG						
mokkataart (24 Ø)	1 en 3	1	150-160	175-200	40-35	30-40
Zwitserse rol	1 en 3	2	180-200	200-225	15-10	10-15
petits fours	1 en 3	2	150-160	175-200	30-25	15-20
slagroomtaart (24 Ø)	1 en 3	1	150-160	175-200	40-35	30-40
Moscovisch geback	1 en 3	1	150-160	175-200	40-35	30-40
KNEEDDEEG						
zandkoekjes	1 en 3	2	140	175-200	ca 25	ca 15
pindakoekjes	1 en 3	2	140	175-200	ca 25	ca 15
harde Wenertjes	1 en 3	2	140	175-200	ca 25	ca 15
vruchtenschuitjes	1 en 3	2	140	175-200	ca 35	20-30
boterkoek	1 en 3	1	150-160	175-200	ca 30	30-40
appeltaart	1 en 3	1	150-160	175-200	ca 60	55-65
ROLDEEG						
banketstaaf	1 en 3	2	180-200	200-225	ca 40	35-45
saucijzenbroodjes	1 en 3	2	180-200	200-225	ca 40	35-45
pasteitjes	1 en 3	2	180-200	200-225	ca 30	ca 25
pizza	1 en 3	2	180-200	200-225	ca 30	20-25
appelcarre's	1 en 3	2	180-200	200-225	ca 40	25-45
SPUITDEEG						
spritskoekjes	1 en 3	2	140-160	175-200	40-30	15-20
kattetongen	1 en 3	2	150-160	175-200	ca 15	5-10
soezen	1 en 3	2	180-200	200-225	40-30	ca 20
kaasbolletjes	1 en 3	2	140-160	175-200	30-25	15-20
GISTDEEG						
brood	2 (1 en 3*)	1	180-200	225-250	35-30	ca 30
krentebrood	1 en 3*	1	160-180	200-225	45-40	ca 40
kerst/paasbrood	1 en 3*	2	160-180	200-225	35-30	ca 30
kleine broodjes	1 en 3	2	160-180	200-225	25-20	ca 15
rijstevlaai	1 en 3	2	180-200	225-250	30-25	ca 20
VLEES BRADEN						
kalfsfricandeau (gaar), 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 90	55-65
rosbief (rood), 1 1/2 kg	2	3 of 4	200	250	ca 35	ca 25
varkensfricandeau (gaar), 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 100	70-80
lamsbout (gaar), 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 60	40-50
GEVOGELTE BRADEN						
kip, 1 kg	2	2	160	175-200	ca 75	55-65
babykalkoen, 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 135	100-120
tamme eend, 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 165	120-150
WILD BRADEN						
haas, 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 180	ca 150
reerug, 1 1/2 kg	2	2	160	175-200	ca 165	100-120
konijn, 2 kg	2	2	160	175-200	ca 150	100-120
VIS STOVEN						
kabeljauw-moten (alu folie)	1 en 3	2	160	175-200	ca 40	ca 30
visschotel	2	2	160	175-200	ca 40	ca 20

Advies-tabel voor het grilleren

KONVENTIONEEL GRILLEREN (Temperatuur MAX)

Gerecht	Hoeveelheid	Richel van onder	Tijd in minuten	
			1e kant	2e kant
Varkenskarbonade	4-6	4	12	8
Biefstuk	4-6	4	10	6
Worstjes	1 5-20	4	1 2	5
Brood roosteren		4	4	1

HETE-LUCHT GRILLEREN

Gerecht	Hoeveelheid	Richel van onder	Tempe-ratuur °C	Tijd in minuten
Varkensfricandeau	1,5 kg	2	170	150
Rosbief	1,5 kg	3	200	45
Kip	1,2 kg	2	190	75

De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden.

* Grill-element verwijderen indien beide hoogten gebruikt worden.
De bak- en braadtijden hebben betrekking op de eerst aangegeven richelhoogte. De richelhoogten tussen haakjes zijn die welke gelijktijdig voor het bakken of braden van andere gerechten gebruikt kunnen worden, bij dezelfde temperatuur. Indien gelijktijdig twee gerechten gebakken of gebraden worden, gebruik dan de richelhoogten 1 en 3. Het verdient aanbeveling om bij het bereiden van meerdere gerechten tegelijk de geadviseerde tijden met 10 minuten te verlengen.
De voor vleesgerechten aangegeven temperaturen zijn die welke de beste resultaten opleveren. Bedenk dat bij temperaturen hoger dan 180°C olieen en vetten verbranden, waardoor rook en vervuiling van de oven ontstaat. Gebruik bij voorkeur hete-lucht systeem.

Attentie!
Geen kookgerei zoals braadschaal of bakblik op de ovenbodem plaatsen. Bodem evenmin bedekken met aluminiumfolie.
Door het bedekken van de bodem kan warmtestuwing optreden, waardoor het bak-of braadresultaat nadelig bblnvloed wordt en eventueel schade aan het email op kan treden.

Kooktijden
De tijd welke nodig is voor het betreffende gerecht hangt af van de samenstelling, de massa en de hoeveelheid water dat zich in dat gerecht bevindt.
Raadpleeg de in dit boekje afgedrukte tabellen indien u voor de eerste keer een gerecht in uw nieuwe oven gaat bereiden.
Bedenk daarbij dat de tabellen niet meer dan richtliinen zijn.

Onderhoud

Voor het reinigen de oven uitschakelen en laten afkoelen.
Het apparaat mag niet met een hete stoom- of een stoomstraalreinger worden schoongemaakt.

Overtuig u ervan dat de oven van het lichtnet is afgeschakeld voordat u deze gaat reinigen. Trek daartoe de steker uit de wandkontaktdoos of zet de betreffende installatieschakelaar op UIT.
Alle schoonmaakhandelingen mogen pas worden uitgevoerd nadat de oven geheel is afgekoeld. Maak de accessoires van de oven en de deur schoon met heet water en een huishoudschoonmaakmiddel, of gebruik speciale ovenreinigers die in de handel verkrijgbaar zijn; houd deze speciale reinigers ver van aluminium frontdelen en de zelfreinigende wanden. Maak de buitenkant van de oven schoon met warm water en een neutraal huishoudschoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve vlocistoffen.
Hardnekkrge vlekken op roestvrij staal kunnen met het azijn verwijderd worden.
Indién u voor het reinigen van de eigenlijke ovenwanden een speciale oven-spray gebruikt, spuit deze dan niet op de thermostaatvoeler, de ventilatorbladen en de achterpaneel.
De emaillering van de oven is uiterst duurzaam en nagenoeg ongevoelig voor inwerkingen. Zuren, zoals die in vruchten voorkomen (pruimen, citroenen e.d.), kunnen echter matte of ruwe vlekken veroorzaken.
Deze soort vlekken kunnen nauwelijks of niet verwijderd worden, storen echter de goede werking van de oven niet.
Maak de oven principieel na ieder gebruik schoon, opdat verontreinigingen niet kunnen inwerken of vastbranden.

Email onderdelen

Email is een harde, glasachtige laag die kan stukspringen als er een zwaar voorwerp op valt. Wees daarom uiterst voorzichtig met harde of puntige voorwerpen die u gebruikt in de keuken.
Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie; plaats vuurvaste schalen en dergelijke nooit direkt op de ovenbodem.
Hierdoor kan de warmte niet goed cirkuleren zodat de ovenbodem oververhit raakt. Het te bakken of te braden gerecht zou kunnen aanbranden en het email van de oven beschadigd worden.
Indien deze aanbevelingen niet in acht worden genomen, vervalt de garantie op het toestel.

Demontage van de zelfreinigende wanden (indien aanwezig)

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.
Verwijder het lekschaal van de bodem van de oven.
Verwijder de zijgeleiders door ze los te schroeven (Fig. 8). Verwijder de zijpanelen (Fig. 9).
Verwijder, onder gebruikmaking van een schroevedraaier, de katalitische achterwand (Fig. 10).

Het vervangen van de ovenverlichting

Kapje drukken en loosdraaien (Fig.11). Schroef het lampje los en vervang het door een ander. Opgelet: het lampje moet bestand zijn tegen hoge temperaturen en de volgende technische kenmerken hebben:
Netspanning 220/230 V (50 Hz)
Aansluitwaarde 25 W
Fitting E 14
Schakel de oven weer op het lichtnet aan.

Het reinigen van de ovendeur

Om de ovendeur beter te reinigen is het raadzaam deze uit elkaar te nemen zoals volgt: de deur geheel openen; de beugels van de twee scharnieren opheffen en ze geheel in de richting van de deur draaien, de deur weer dicht doen totdat deze de beugels raakt, de deur weer in de richting van de sluiting drukken en naar buiten trekken, deze er uit trekkende. Hem op een horizontaal blad leggen; (fig.17) de schroeven losdraaien (fig.18), het glas een beetje opheffen (fig.18) en naar voren trekkende verwi jderen. Na de reiniging het glas weer monteren (fig. 18), de deur weer monteren en te werk gaan in tegenovergestelde richring als hierboven aangegeven. De deur is juist geplaatst als de beugels geheel op de scharnieren rusten.

Aanbevelingen voor de reiniging

Het bovenste verwarmingselement van Uw oven kan men omdraaien. Om de reiniging binnen in de oven te vergemakkelijken kan men het bovenste verwarmingselement (bovenwarmte en grill) omdraaien. De aan de bovenkant gekartelde schroef (Fig. 19) en her verwarmingselement naar beneden draaien (Fig. 20). Vanaf dit ogenblik kan men de oppervlakte van de oven reinigen (zie de algemene aanbevelingen voor de reiniging). Het verwarmingselement weer op zijn plaats zetten en de schroef die men van tevoren heeft weggehaald weer vastschroeven. De juiste positie van element kontroleren.

Speciaal voor de installateur

Het inbouwen en installeren dient volgens de landelijke normen en plaatselijke voorschriften te geschieden. Iedere tussenkomst na de aansluiting dient gedaan te worden met afgekoppelde of uitgeschakelde stromtoevoer. De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat moeten door een erkend vakman gebeuren.

Montage van frontdecor

Bij aparte levering van het frontdecor, in verschillende kleur, gebeurt de montage daarvan volgens de dan bijgeleverde montage-aanwijzingen.

Elektrische aansluiting

De verbinding met het lichtnet kan zowel door "kabel met meerpolige genormaliseerde steker" als door "vaste aansluiting," gemaakt worden. In het laatste geval moet de vaste aansluiting onderbroken kunnen worden door een meerpolige schakelaar waarvan de kontaktafstanden ten minste 3 mm bedragen en de aardverbinding niet wordt mede-onderbroken. Het fornuis moet, overeenkomstig de plaatselijke voorschriften, deugdelijk geaard worden.
De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid ten aanzien van schade of letsel af, indien deze veiligheidsmaatregel niet werd getroffen.
Ter hoogte van het klemmenbordje van de oven moet in de achterwand van de keukenunit een gat van cirka 30 mm Ø gemaakt worden. Door dit gat wordt de aansluitkabel naar buiten de unit geleid. Trek de kabel zoveel mogelijk buiten de unit, op het moment dat de oven in de nis geplaatst wordt. In feite moet de kabel zodanig opgehangen of gelegd zijn dat hij nergens heter kan worden dan 50K (50°C) boven de kamertemperatuur.

Als toevoerleidingen zijn de volgende soorten geschikt, lettende op de benodigde respectievelijke doorsnede van de leiding.
H07 RN-F
H05 RN-F
H05 RR-F
H05 VV-F

Aansluiting van de stroomtoevoer

Zowel oven als kookplaat zijn gebouwd voor aansluiting op nominale spanning(en) van 230 V. Aansliting van de stroomtoevoer geschiedt op het klemmenbordje, achterop de ove, waarop zich 5 genummerde terminals en 1 aardingsterminal bevinden. Het toestel wordt afgeleverd voor de aansluiting «400 V driefasen + nul», zoals getoond in de Figuur 12. Één-en tweefasen aansluiting is eveneens mogelijk; u vindt de vereiste schkelgegevens in Fig. 13.

Verbindingen kookplaten/-zones met de oven

Met deze oven kunnen slechts kooplateaus ingebouwd worden, die op blz. 52 aangegeven zijn.
Aardverbinding en stroomtoevoerdraden zijn in één steker ondergebracht.
Verbind de steker met de overeenkomstige kontrasteker op de oven-bovenkant.

Fout- aansluiting is uitgesloten.

Inbouw-aanwijzingen

Het inbouwen van de oven en de kookplaat dient op zodanige wijze te geschieden dat tijdens en na ingebruikname geen spanningvoerende delen kunnen worden bereikt of aangeraakt.
Bovendien moeten alle beschermingselementen van het toestel—en tevens een eventueel beschermingspaneel, b.v. wanneer dit aan het eind of het begin van de keukenelementen aangebracht is—dusdanig bevestigd zijn dat zij slechts met behulp van een stuk gereedschap verwijderd kunnen worden.

Het gaat om een toestel van de klasse Y inzake de bescherming tegen verhitting van de ruimte. Dit betekent dat de rugzijde en één zijkant van het toestel tegen een ander toestel dat hoger is of tegen een wand mag worden geplaatst, terwijl de andere zijkant tegen meubels of toestellen van dezelfde hoogte moet worden gezet.

Inbouwmaten (Fig.14)

De inbouwnis van het meubel moet de afmetingen hebben zoals die in Figuur 15 aangegeven zijn.

Vóórdat de oven in de nis geschoven wordt moet het kookplateau aangesloten zijn (zie de betreffende aanwijzingen). Open vervolgens de ovendeur en schroef hem met de vier houtschroeven aan het meubel vast (Fig.16).

GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE

Bij aanspraak op kosteloos herstel dient het origineel van de betreffende aankoopnota, of kwitantie te worden getoond of meegezonden.

Algemene garantiebepalingen

1 De fabrikant verleent een jaar garantie op het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, gerekend vanaf de koopdatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het gevolg is van een materiaal- en/of konstruktiefouten, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

1a Voor stofzuigers, bedoeld voor huishoudelijk gebruik, geldt een algemene garantieperiode van twee jaar. Accessoires zijn aan direkte slijtage onderhevig; deze verbruiksartikelen zijn derhalve van garantie uitgesloten.

2 De fabrikant verleent een jaar garantie op door haar servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het direkte gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel. Door de uitvoering van herstelwerkzaamheden wordt de algemene garantieperiode, welke het gehele apparaat omvat, niet verlengd.

3 Servicebezoeken aan huis worden alleen gebracht voor grote, moeilijk transporteerbare apparaten, per definitie: wasautomaten, trommeldroogautomaten, afwasautomaten, koelkasten, diepvrieskasten/-kisten, ovens, fornuizen en inbouwapparaten.

3a De regeling als genoemd onder punt 3 geldt ook voor caravankoelkasten, mits de plaats waar zich het apparaat bevindt binnen de landsgrenzen ligt en over normale, voor het autoverkeer opengestelde wegen bereikbaar is. Voorts dienen ten tijde van het bezoek het apparaat en de eigenaar, of diens gemachtigde plaatsvervanger, op de afgesproken bezoekplaats aanwezig te zijn.

4 Indien, naar het oordeel van de fabrikant, het apparaat zoals bedoeld onder punt 3 naar haar servicewerkplaats getransporteerd moet worden, dan geschiedt dit transport op de door de fabrikant vastgestelde wijze en voor rekening en risiko van de fabrikant.

5 Alle niet onder punt 3 en punt 3a genoemde apparaten, alsmede apparaten welke wel de betreffende funktionele kenmerken bezitten maar daarnaast juist bedoeld zijn voor gemakkelijk transport, dienen franko aan het adres van de servicedienst verzonden of aangeboden te worden. Binnen de algemene garantieperiode vindt terugzending voor rekening van de fabrikant plaats.

6 Indien een onder de algemene garantieperiode vallend defekt aan een apparaat niet meer hersteld kan worden, vindt kosteloze vervanging van het apparaat plaats.

Garantie-uitbreidingen

7 Voor koel-/vries-motorkompressoren (exklusief startrelais en motorbeveiliging) geldt een aflopende garantieperiode, in gelijke percentages van 20 procent per jaar, van vijf jaar na koopdatum van het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, met inachtname van volledig kosteloos herstel binnen de algemene garantieperiode. Na de algemene garantieperiode worden bezoek-, arbeidsloon- en bijkomende materiaalkosten in rekening gebracht.

Garantie-uitsluitingen

8 Het kosteloos uitvoeren van herstel- en/of vervangingswerkzaamheden, zoals bedoeld in de betreffende hieraan voorafgaande punten, is niet van toepassing indien:

- geen aankoopnota of, kwitantie, waaruit tenminste de aankoopdatum en de identifikatie van het apparaat blijkt, getoond kan worden of meegezonden werd;
- het apparaat voor andere, of óók voor andere dan huishoudelijke doeleinden waarvoor het apparaat bestemd is gebruikt wordt;
- het apparaat niet volgens de aanwijzingen in het installatievoorschrift of de gebruiksaanwijzing geinstalleerd, bediend, gebruikt of behandeld wordt;
- het apparaat op ondeskundige wijze door daartoe niet bevoegde personen hersteld of gewijzigd werd.

8a Indien het apparaat zodanig ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst is dat de benodigde tijd voor het uit- en inbouwen samen meer dan dertig minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de eigenaar in rekening gebracht.

8b Schade welke ontstaat door het, met toestemming van de eigenaar, op abnormale wijze uit- of inbouwen van een apparaat, kan niet op de fabrikant of haar servicedienst verhaald worden.

8c Beschadigingen, zoals krassen en deuken of zoals breuk van uit- of afneembare delen, welke niet ten tijde van de aflevering ter kennis van de fabrikant gebracht worden, vallen niet onder garantie.

Belangrijk advies

De konstruktie van dit apparaat is zodanig dat de veiligheid daarvan gewaarborgd is. Ondeskundige reparaties kunnen echter de veiligheid in gevaar brengen. Terwille van een blijvende veiligheid en ook om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam dat reparaties uitsluitend verricht worden door personen die daarvoor de vereiste vakbekwaamheid bezitten.

Wij adviseren u herstel- en/of kontrolewerkzaamheden door uw vakhandelaar of door ELGROEP SERVICE te laten uitvoeren en uitsluitend originele DISTRIPARTS onderdelen te laten plaatsen.

Nederland

ELECTROLUX SERVICE

Vennootsweg 1
2404 CG Alphen aan den Rijn
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn
Storingsmeldingen op
werkdagen tijdens kantooruren:
Tel. 0172 - 46 83 00
Fax 0172 - 46 82 55
Onderdelenverkoop op
werkdagen tijdens kantooruren:
Tel. 0172 - 46 84 00
Fax 0172 - 46 83 76

DISTRI PARTS

België

ELGROEP SERVICE

Huishoudapparaten

Bergensesteenweg 719
1520 Halle (Lembeek)

Thuisherstellingen:
Tel.: 02-3630444
Fax.: 02-3630400
Wisselstukken:
Tel.: 02-3630555
Fax.: 02-3630500
Telex: 22915 eluxbe